

# SUPOR 苏泊尔

## 豪华智能电饭煲

SF50FC2081

### ■ 目录

一. 注意事项 .....	01
二. 使用说明 .....	02
三. 安装和安放 .....	16
四. 电路原理图 .....	17
五. 保养和维护 .....	17
六. 售后服务 .....	20



微信扫一扫  
海量食谱 售后无忧



安装苏泊尔APP  
美食妙招码上来

## 使用说明书

使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

## 一 注意事项

### ■ 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

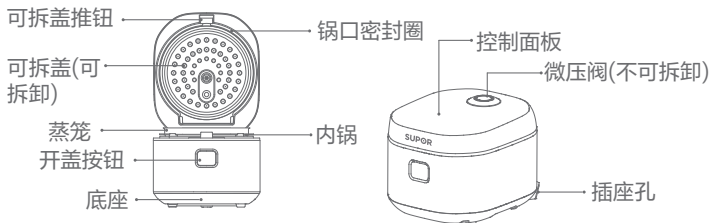
这里所表示的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守！

- 01.禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。
- 02.严禁将内锅置于明火上加热。
- 03.使用中或未完全冷却前，请不要触及煲盖内侧的金属部分，以免烫伤。
- 04.必须使用专用内锅，否则会导致异常。
- 05.使用中，勿将脸和手靠近蒸汽口，以免烫伤。
- 06.使用中如需移动，请勿开盖，以免上盖打开，造成烫伤。
- 07.请不要将产品放置在地毯、台布(乙烯塑料制)等不耐高温的物品上使用，以免煮饭不良或造成火灾。
- 08.严禁将电饭煲放在潮湿和靠近火源的地方，严禁直接用水冲洗煲体。
- 09.烹调中不要打开上盖，以免烫伤和影响烹饪效果。
- 10.严禁将湿毛巾放于煲盖上，否则会引起煲体，煲盖的变形，变色。
- 11.电饭煲使用中，要放在儿童不能触及的地方，不能让儿童单独操作，以免触电、烫伤。
- 12.使用完毕后，如不保温应及时拔下(切勿拉扯)电源线。
- 13.请单独使用额定电流10A以上的插座，与其它电器合用会导致插座过热而引起火花。
- 14.电源插头有灰尘时，要认真擦拭干净，否则会引起漏电和火灾。
- 15.非专业人士不可随意拆卸，否则有引起触电受伤的危险。若有故障请到指定维修点维修。
- 16.本产品不可让存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用，除非有负责他们安全的人对他们进行使用相关的监督或指导。
- 17.严禁将器具浸入任何液体中。
- 18.如果电源软线损坏，必须使用专用软线或从其制造商或维修点买到的专用组件来更换。
- 19.禁止在靠近墙壁和家具的地方使用，以免因蒸汽和热量导致墙壁、家具变色、变形。

- 20.电饭煲使用过程中应良好接地，以免触电。
- 21.禁止私自改造产品用途及功能。
- 22.不能用本产品煮紫菜、燕麦片、牛奶、豆浆等易发泡、易膨胀的食物，以免引起事故或造成产品损坏。
- 23.请勿把内锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。
- 24.内锅请勿掉落，勿将坚硬物体碰撞内锅，以免变形。内锅变形或涂层脱落后建议更换。
- 25.建议使用非碱性清洗剂，软布等清洁内锅。
- 26.本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 27.产品受运输、外部环境（湿度、温度等）影响，重量可能会出现变化。

## 二 使用说明

### ■ 产品结构(示意图)












⚠ 器具正常工作的海拔高度范围为0-2000米。

## ■ 控制面板



## ■ 按键操作简介

-  待机状态下按此键，可循环选择如下功能：  
快煮饭→杂粮饭→稀饭→热饭→煲仔饭→蛋糕。
-  待机状态下按此键，可循环选择如下功能：  
煲汤→蒸菜→蒸蛋羹→卤肉→东北炖→茶叶蛋。
-  用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递减。
-  用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递增。
-  功能选择状态下，按此键进入所选功能烹饪状态。
-  待机状态下按此键再按“开始”键，进入“煮粥”功能烹饪状态。
-  待机状态下按此键再按“开始”键，进入“柴火饭”功能烹饪状态。
-  功能选择状态下，按此键进入相应功能预约状态。
- 
  - ① 待机状态下，按此键进入保温状态。
  - ② 烹饪状态下按此键返回待机状态。
  - ③ 温馨提示：建议保温时间以6小时内为佳，以免米饭变色或变味。

## ■ 装盒附件



量杯



汤勺



饭勺



电源线



蒸笼

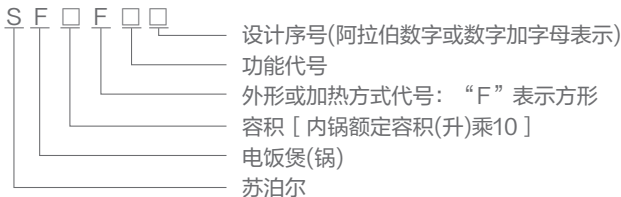


说明书(含保修卡)

## ■ 产品规格

名称	型号	额定容积(L)	额定功率(W)	煮米(杯)	额定电压/ 额定频率
豪华智能 电饭煲	SF50FC2081	5.0L	750W	2~10	220V~ 50Hz

### 产品型号及含义



## ■ 操作指引

### 1. 量米（用产品附带的量杯量米）。



正确



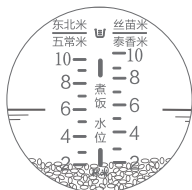
不正确

### 2. 加水

米洗净放入内锅后按要求加水。下图为：6杯东北米加水示意图。

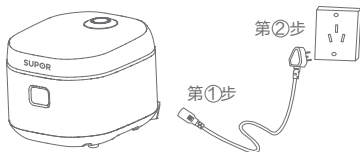
注：① 下图为5升内锅刻度示意图。此图仅供参考，具体以实物为准。

② 任何情况下水量不能超过最高水位线。



### 3. 烹饪

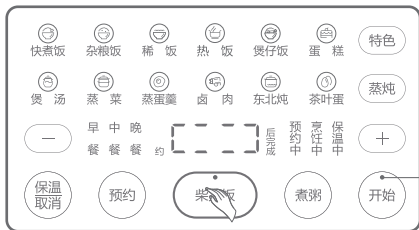
用软布将内锅外表面擦干，内锅放入煲体，压下面盖，至听到“咔嚓”声。确认电源线按下图所示步骤顺序插到位。



## ■ 操作使用说明

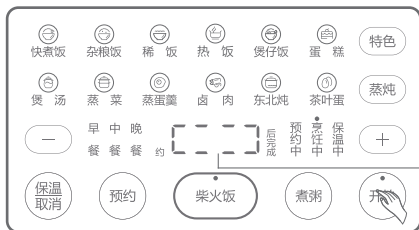
下图以“柴火饭”功能为例，进行图示说明：

第一步：



闪烁

第二步：



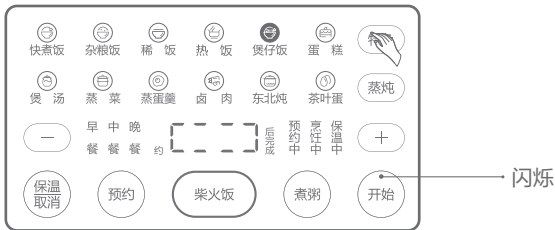
动态



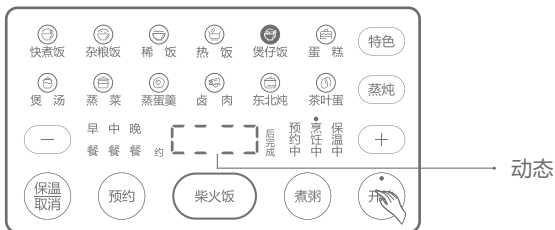
烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

下图以“特色”功能“煲仔饭”为例，进行图示说明：

第一步：



第二步：



第三步：烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，请将事先准备好的菜添加进去，添加完菜料后按“开始”键或蜂鸣器鸣响数分钟后自动进入烹饪状态。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。



下图以“蒸炖”功能“茶叶蛋”为例，进行图示说明：

第一步：



第二步：



第三步：烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，用勺子把鸡蛋敲碎，让鸡蛋更加入味，按下“开始”键或蜂鸣器鸣响数分钟后自动进入烹饪状态。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

“茶叶蛋”做法：

主料：鸡蛋10个

配料：茶叶(红茶)6g、八角2个、香叶2g、桂皮1g、小茴香2g、花椒1g、老抽15-20g、生抽25g、冰糖32g、盐20g、水：650g

步骤：

- ① 先将鸡蛋洗净，内锅中加入没过鸡蛋的水量；
- ② 按量加入相应调料，选定“茶叶蛋”功能后，按“开始”键开始烹饪；
- ③ 中途蜂鸣器提示鸣响，捞出鸡蛋，敲碎外壳更易入味；
- ④ 按下“开始”键继续烹饪或蜂鸣器鸣响数分钟后自动进入烹饪状态；
- ⑤ 烹饪完成后，自动进入保温状态（建议可静置一段时间，更入味）。

“东北炖”做法：

主料：排骨/五花肉500g、土豆2个、玉米1根、豆角适量

配料：冰糖3g（或白砂糖）、黄豆酱5g；葱姜、老抽、生抽、料酒、花椒、八角、桂皮、干辣椒适量

步骤：① 五花肉/排骨洗净，五花肉切2cm左右薄片，排骨切段；

- ② 五花肉/排骨凉水下锅，大火煮开飘出血沫之后，加入姜、料酒煮3分钟后捞出备用；
- ③ 土豆切块，玉米切3cm左右厚片，豆角切丝备用；
- ④ 选定“东北炖”功能，按“开始”键开始烹饪；
- ⑤ 内锅中倒入适量油，油温5成热时放入冰糖炒至琥珀色(或内锅中倒入适量水和白砂糖炒至粘稠)，放入花椒、八角、桂皮、炒出香味，放入葱姜炒出香味，倒入焯好的五花肉/排骨，加2勺老抽，3勺生抽，1勺料酒，5g黄豆酱煸炒上色；
- ⑥ 加入土豆、玉米、豆角继续翻炒至断生，加水没过食材(建议水不宜过多)，盖上电饭煲继续烹饪；
- ⑦ 中途蜂鸣器提示鸣响，可根据自身喜好，加入一些易熟蔬菜；
- ⑧ 按“开始”键继续烹饪或蜂鸣器鸣响数分钟后自动进入烹饪状态；
- ⑨ 烹饪完成后，自动进入保温状态。

## “卤肉”做法：

主料：肉/猪蹄/牛腱

配料：姜片、葱、桂皮1-2块、八角、草果、香叶、白芷、料酒、老抽、生抽、白糖、花椒、干辣椒适量

步骤：

- ① 肉焯水：冷水下锅放入姜片、料酒去除血沫，水开3分钟左右捞出备用；
- ② 选定“卤肉”功能，按“开始”键进入卤肉功能烹饪状态；
- ③ 内锅中倒入适量油，油温5成热时放入冰糖炒至琥珀色(或内锅中倒入适量水和白砂糖炒至粘稠)；
- ④ 加入肉类，再加入老抽、生抽，翻炒至均匀上色；
- ⑤ 加入没过食材的水、备好的配料，盖上饭煲继续烹饪；
- ⑥ 烹饪完成后自动进入保温状态。建议针对难熟的食材适当加减时间（猪蹄、牛腱等难熟食材建议2小时，鸭掌、五花肉等易熟食材建议70分钟）

## “蛋糕”做法：

温馨提示：

- 1、蛋糕原料分为两种：现成蛋糕粉及自发粉；
- 2、两种原料烹饪时间及制作方法有差异，现成蛋糕粉一般需要40分钟，自发粉需要2小时。以下为现成蛋糕粉原料制作方法：

注：蛋糕功能系统默认时间分别为40分钟(现成蛋糕粉)和2小时(自发粉原料)，所以蛋糕功能状态下按“-/+”键只能在以上两种时间来回转换。

## 蛋糕制作小贴士

由于购买蛋糕预拌粉不同，配比会有差异，建议按照购买的蛋糕预拌粉上的食材配比进行食材准备；制作蛋糕时，一次做的量不宜过多，否则会影响效果。

以下为现成蛋糕粉(预拌粉)原料制作事宜:

制作步骤:

- ① 往一个容器中加入4颗鸡蛋、40g牛奶、50g食用油;
- ② 加入250g蛋糕粉并充分搅拌均匀至粘稠状态;
  - ★ 建议使用电动搅拌器 ( 低速搅拌10分钟, 再快速20分钟, 至面糊发白、粘稠拉丝 );
  - ★ 若购买的蛋糕粉为低筋面粉, 建议采用戚风蛋糕/自发粉的做法;
- ③ 在内锅内壁涂一层食用油, 将蛋糕材料倒入内锅。轻轻震荡出里面的气泡, 盖好上盖, 选择蛋糕功能40分钟模式进行烹饪。

以下为自发粉(低筋面粉)原料制作事宜:

	白糖	面粉	鸡蛋	黄油/色拉油	酵母粉
小量	60g	120g	180g(约3个)	30g	适量
大量	100g	200g	240g(约4个)	50g	适量

材料不宜过多, 否则会影响制作效果;

制作步骤:

- ① 将白糖放入容器中, 加入鸡蛋, 将其充分搅拌至白糖融化, 鸡蛋起泡;
- ② 将面粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中, 同一方向搅拌, 直到鸡蛋液跟面粉均匀混合, 无肉眼可见颗粒, 有绵密泡沫。
- ③ 加入黄油或者色拉油, 与酵母 ( 3g ), 同一方向搅拌至无颗粒感, 表面少量起泡;
- ④ 在内锅内壁均匀涂一层食用油, 将调制好的蛋糕材料倒入内锅, 盖好煲盖, 选择蛋糕功能2小时模式进行烹饪。

自发粉制作蛋糕小窍门

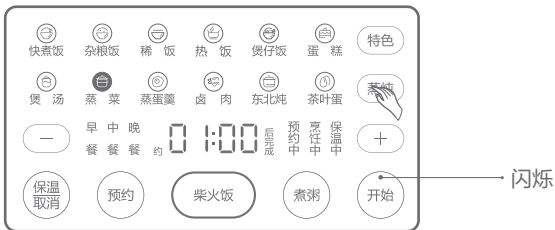
- ★ 当温度很低时, 将盛鸡蛋的容器放至约40℃的温水中适当加热 ( 蛋糕口感会更松软 ), 但水温不宜太高;
- ★ 加入黄油需要融化为液体后再倒入搅拌;
- ★ 搅拌完成后, 在气泡消失前, 尽快将其放入内锅烹饪;
- ★ 您可以根据个人喜好放入适量炼乳。

## 预约/定时功能说明

功 能	预约设定	定时设定
稀饭、煮粥、煲汤、蒸菜	✓	✓
快煮饭、杂粮饭、柴火饭	✓	✗
蒸蛋羹、卤肉、东北炖、茶叶蛋	✗	✓
热饭、煲仔饭	✗	✗

下图以“蒸炖”功能，选择“蒸菜”，定时55分钟，预约4小时为例进行图示说明：

第一步：



第二步：



第三步:



第四步:



第五步:



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

温馨提示:

- ① 如需要进行预约、定时等操作，需在选定功能后，开始灯闪烁期间进行设置。
- ② 预约时间需大于烹饪时间，否则无预约过程。
- ③ 烹饪过程中请不要随意开盖，以免影响烹饪效果。
- ④ 放置太久的冷饭不要进行“热饭”，否则会有臭味。饭过多不能充分热透，反复热饭或饭太少会导致饭焦糊、结底。
- ⑤ “杂粮饭”烹饪前，建议提前在温水中浸泡。

各功能默认烹饪时间及可调烹饪时间范围如下表：

烹饪功能	默认烹饪时间	可调烹饪时间范围
茶叶蛋	50分钟	40分钟~1小时10分钟
卤肉	2小时	1小时10分钟~3小时
蒸蛋羹	35分钟	25分钟~45分钟
蒸菜	1小时	30分钟~1小时30分钟
煲汤	2小时	1小时30分钟~3小时
东北炖	1小时	50分钟~1小时20分钟
稀饭	1小时	50分钟~1小时10分钟
煮粥	1小时30分钟	1小时~2小时

## 注意事项:

“预约”键有快捷时间选择功能，具体快捷时间如下表所示（其中8小时是指8小时后结束烹饪）。

按键次数	系统默认快捷时间
按1次	8小时
按2次	3小时
按3次	4小时

## ■ 电子食谱操作指引

### 1. 下载App:

手机扫描右侧二维码下载、安装App。



安装苏泊尔APP  
美食妙招码上来

### 2. 添加设备

打开App首页，点击“+”添加按钮，选择设备型号添加设备，或点击“扫一扫”按钮扫描机身微信二维码添加设备。

添加完成后，解锁更多美食体验。

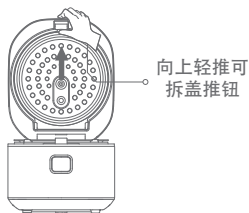




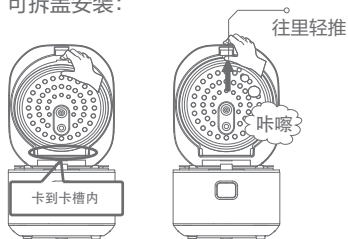
## 三 安装和安放

### ■ 零部件拆卸和安装

可拆盖拆卸:

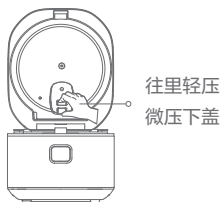
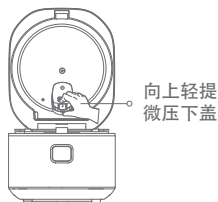


可拆盖安装:



⚠ 请勿拉扯密封圈, 如拉扯变形, 会影响密封与微压效果。

微压下盖拆卸与安装:



微压下盖示意图:

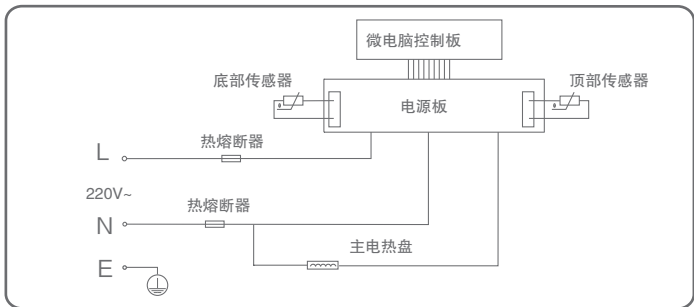


正面



反面

## 四 电路原理图



线路如有改动，恕不另行通知！

## 五 保养和维护

### ■ 清洗保养

煲体：

用湿软布擦拭电饭煲外表面，不可用水冲洗；

切勿用清水直接冲洗本产品，严禁将本产品浸入任何液体中！

内锅：

用柔软的海绵冲洗后用干软布擦干；

切勿用钢丝球或清洁球等擦拭内锅内外表面！

可拆盖（可拆卸）、微压下盖（可拆卸）、锅口密封圈（不可拆卸）：  
每次用完后都需要用清水冲洗干净！

⚠ 请务必先拔下电源插头，待电饭煲冷却后再进行清洗保养。

## ■ 常见故障的判别与维修

如有以下报警提示，说明电饭煲有故障或使用不当，请委托当地经销商或服务网点进行维修或安装。

故障代码	故障原因	处理方法
E0	顶部传感器开路或短路	送指定维修点维修
E1	底部传感器开路或短路	
E5	检不到锅	检查是否放入内锅后重新通电，若仍报故障送指定维修点维修
E6	无蒸汽水杯	检查是否放入蒸汽水杯后重新通电，若仍报故障送指定维修点维修
E7	防溢探头开路	送指定维修点维修

序号	故障现象	产生原因	排除方案
1	指示灯不亮	1.电路板电源没有接通 2.电源板坏 3.电路板连线断开 4.主电路控制板坏	1 检查开关、插头插座、保险丝、电源线是否完好，并插到位。 2、3、4送指定维修点维修。
	内锅发热	主电路控制板坏	送指定维修点维修
2	指示灯亮	1.传感器故障 2.线圈盘(或电热盘)元件烧坏 3.电路板连线部分断开 4.电源板坏	送指定维修点维修

3	煮饭焦黑或不能自动保温或异常	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
4	煮粥大量溢出	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
5	煮饭煮粥长时间不沸腾	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
6	饭不熟或煮饭时间过长	1.焖饭时间不够 2.内锅偏斜 3.内锅与线圈盘(或电热盘)之间有异物 4.内锅变形 5.控制板坏 6.传感器异常	1 按要求焖饭。 2 把内锅轻轻转动使恢复正常。 3 用320#砂纸清除干净。 4 送指定维修点更换内锅。 5 送指定维修点维修。 6 送指定维修点维修。
7	远红外发热管不加热或不亮	远红外发热管开路	送指定维修点维修

⚠ 本产品如有故障，请不要擅自修理，建议与苏泊尔特约维修点联系。

## 六 售后服务

### ■ 本产品提供1年包修

产品包修期的认定：

自消费者收到产品之日起（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证）开始计算包修期。

注：购买发票和收到产品日期不一致的，以消费者实际收到产品日期为准计算包修期；消费者无法提供收货时间凭证的，按订单支付时间顺延两天计算；

产品用于商业用途包修期为6个月；

三包期内，在家庭使用情况下，非人为导致的产品故障，消费者带上包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票），故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。



### 苏泊尔产品保修卡

产品名称 \_\_\_\_\_ 产品型号 \_\_\_\_\_

出厂日期 \_\_\_\_\_

发票号码 \_\_\_\_\_

购买日期 \_\_\_\_\_

购买者姓名 \_\_\_\_\_ 电话 \_\_\_\_\_

地址 \_\_\_\_\_ 邮编 \_\_\_\_\_

商场名称 \_\_\_\_\_ 商场盖章 \_\_\_\_\_

地址 \_\_\_\_\_ 邮编 \_\_\_\_\_ 电话 \_\_\_\_\_

## ■ 下列情况之一者，不属于包修范围：

01. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
02. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
03. 消费者自行拆卸造成损坏的；
04. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
05. 无有效包修证明（网购凭证,有效电子保修卡、有效购买发票），且无法证明属于包修期内的；
06. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
07. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
08. 超出包修期的；
09. 产品使用环境（包括但不限于如电压、湿度、温度、海拔、虫害等）明显超出产品使用说明书要求的。

注：产品制造商有改型的权利，恕不另行通知。

不属于包修范围的产品，将提供收费维修服务，苏泊尔特约售后服务商将热情为您服务。



### 维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

## ■ 用户反馈：

承蒙惠顾苏泊尔产品，谨此致以谢意！我们本着“用户满意”的宗旨，为更及时的为您提供维修、咨询等服务，帮助您处理在使用过程中遇到的问题，请拨打全国服务热线：400-8899-717，或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。

能效表(GB 12021.6-2017)

\* 本品最节能煮饭档为“快煮饭”功能；

型号	能效	能效等级	热效率值 (%)	待机功率 (W)	保温能耗 (W.h)	内锅材质
SF50FC2081		3级	78	1.8	68	金属

**商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司**

制造商：浙江苏泊尔家电制造有限公司

地 址：浙江省杭州市高新（滨江）区滨安路501号

全国服务热线：400-8899-717

网址：[www.supor.com.cn](http://www.supor.com.cn)

邮编：310052

版本号：SF50FC2081-SM

执行标准号：GB 4706.1- 2005

GB17625.1-2022

GB 4706.14-2008

GB 4706.19-2008

GB 4343.1-2018

Q/SPE 018